



SANTA JULIA ORGÁNICA MALBEC 2016

Raisins : 100% Malbec.

Zone d'origine : raisins originaires des vignobles de Maipú, Santa Rosa, Mendoza, Argentine.

Dénomination : vin rouge d'Argentine

Production : la récolte des raisins se fait à la main. Fermentation classique avec des levures sélectionnées. Macération pendant 15 jours

Degré alcoolique : 13.0 % vol.

Acidité : 5,63 g/l

Sucre résiduel : 1,80 g/l

Couleur : rouge violacée intense avec des reflets violacés.

Arôme : fruité, avec des arômes qui rappellent les fruits rouges mûrs comme les prunes, les fraises et les mûres.

Bouche : doux et agréable avec des tanins soyeux et une acidité équilibrée.

Mets/accords classiques : excellent pour accompagner des viandes rouges, hamburgers, charcuteries et fromages.

Service : servir à 16-18°C.

Certification:



UNION EUROPÉENNE – Règlement CE no 834/07, pays tiers équivalent.



Vin organique. Produit issu de l'agriculture biologique. Certifié par LETIS (*).

Code barre bouteille : 7791728019155